



宮:エは、「さんごの歴史がある」 その1



浜口水産の本社がある福江島の富江町は、かつてさんごで栄えた町でした。今でも町を歩けばさんご屋さんと、さんごをモチーフにした看板や標識を見つけることができます。じつは浜口水産が所有していた漁船「濱栄丸」でも、さんご漁をしていた時期があります。

40年ほど前まで富江では毎年お盆前に「さんご祭り」が行われていました。富江のさんご屋さんが小学校の体育館に一堂に会し、即売会をしていたのです。さんご祭りには全国から人が集まり、商店街にはたくさんの露店が立ち並び、大変な賑わいをみせていたそうです。

福江島の歴史とも、浜口水産の歴史とも、とても縁の深いさんご。そこで五島俱楽部通信では、今回から数回に分けてさんごについて特集をしていきたいと思います。

さんごの歴史

西洋では古来より地中海でさんごが採れることから、さんごにまつわる様々な伝説や歴史が残されています。なかでも、十字軍の兵士たちがお守りとしてさんごを身につけていた話は有名です。

東洋では金や銀と並ぶ宝石としてさんごは珍重されていました。日本においては、大和～奈良時代に中国の貿易によりシルクロードを渡って地中海産のさんごが伝来してきたものといわれています。

Web サイトにも掲載しています。 www.goto-maki.net/paper/

日本のさんご漁の歴史は 1812 年、幕末の高知県・土佐から始まりました。しかし当時は一般の人々の採取・所持・販売が禁止されたため、本格的に採取されたのは明治以降になります。

やがて土佐で採り尽くしてしまい、もう日本では採れないと思われていた矢先、五島列島の福江島の南西に位置する男女群島沖で、偶然にも漁師の釣り針にさんごがひっかかったのです。それは 1886 年（明治 19 年）のことでした。

さんごで栄えた町、富江

その話が知れ渡ると、小さい漁港だった富江という町が、さんご漁の拠点として一気に世界的な脚光を浴びることになりました。イタリアや中国などの外国から来た仲買人たちや、一攫千金を求めた九州や四国の各地の漁師たちが集いました。港には数百ものさんご船が並び、人口が増えて家が新築され、たくさんの漁師や加工職人、その家族が暮らしたそうです。ところで一時期は金を超える価格で取引されていたさんごは、当時どのくらいの価値があったのでしょうか。給与所得者の年収が 200～300 円程度だった時代に、大きさや量によっては 400 円以上の値で取引されたそうですから、漁師にとってさんご漁はロマンだったといえるでしょう。

命がけのさんご漁

しかしさんご漁は決して楽なものではありません。船のほかに舟夫の入件費がかかり、網や食糧といった消耗品も必要になります。何より当時は 10 メートルほどの手漕ぎ船で港から 70 キロの沖合まで出ていました。1 週間から 10 日ほど続く漁の大半は海上で過ごし、加えてさんごが採れるかどうかは運の要素もあるため、たいへん過酷なものでした。また、たびたび起こる海難事故によって大勢の漁師たちの命が失われました。1906 年（明治 39 年）には暴風雨によって 700 名以上の死者を出します。1886 年にさんごが発見され、1936 年（昭和 11 年）にさんご漁が停止されるまでの 50 年間で、3000 名以上がさんご漁で命を落としたといわれています。

富江が舞台の名作小説「珊瑚」

この富江のさんご漁をテーマにした小説があります。新田次郎の「珊瑚」です。もともと気象庁の職員だった新田次郎の自然現象への正確な知識と、史実に基づくための入念な取材、そしてフィクションとしての想像力が結実した名作です。富江の只狩山には、地元のさんご彫刻師によって建立された新田氏を称える記念碑があります。「珊瑚」を読んでから富江の町を歩くと、当時のまちの様子がいきいきと浮かび上がってくるようです。



左から / 現在は絶版となっている新田次郎「珊瑚」 / 富江の妙泉寺にある明治39年に起きた海難事故供養のための女島近海遭難死者碑 / 桜の名所でもある富江の只狩山にある出版記念の新田次郎先生珊瑚之碑 / さんごレリーフがついたトンネル

日本テレビ
(関東ローカル) 「ぶらり途中下車の旅」で豪徳寺店にぶらりと寄っていただきました



小田急線を元関取 舞の海さんがぶらり途中下車。
豪徳寺駅近くの浜口水産に寄っていただきました。
「海ぼうず」「生からすみ」「生あおさ」などに興味を持っていたり、現役のころは部屋に五島うどんが常備されていたエピソードも。
放送終了から多くのお客様にご来店いただき、豪徳寺店を知っていただく良い機会に恵まれました。

見逃された方は **hulu** で視聴可能!



生からすみ、揚げたて海ぼうずをぱくり！

画像引用元: hulu

新企画 こちらアジ餃子(仮)開発部

現在、五島で捕れた新鮮なアジと野菜を使った無添加餃子を開発中です。全国の色々なお魚餃子を取り寄せ食べるも満足のいく製品は見つかりませんでした。肉の餃子に負けない餃子を第一目標に、ほぼ五島の素材にこだわり無添加作り、お肉は一切使わないアジの旨味たっぷりのジューシーなヘルシー餃子を目指して日々試作を重ねております。ネーミングなどもまだ決まっていませんが、早くお客様にお届け出来るよう急ピッチで進めてまいります。どうぞご期待ください！

宝の人 浜口水産で働く人々をご紹介

入社2年 福江港ターミナル店販売 境脇さおり

お客様へメッセージ

福江港ターミナルにて販売業務に携わっています。
揚げたて天ぷらを味わえるのは五島で福江港ターミナル店だけ。
ご予約も承っております。ぜひご賞味下さい！
営業時間 7:00 ~ 17:00 TEL 0959-72-3272



おかげさまで 東京・豪徳寺店は5周年を迎えました！

2020年も、はや半年が過ぎようとしており、時の早さを感じるこの頃、五島俱楽部会員の皆様におかれましては、ますますご清祥のこととお喜び申し上げます。

ただ新年早々、コロナウィルスの全国への感染拡大によって、通常の生活ができなくなり、大変な思いでお過ごしのこととお察しいたします。

島外唯一の店舗「豪徳寺店」が皆様のお陰をもちまして6月28日で5周年を迎えます。これも皆様の日頃の応援の賜物と深く感謝いたしております。

6月26日(金)~28日(日)の3日間は日頃の感謝をこめて5周年祭を豪徳寺店で開催いたします。ご来店いただいたお客様に喜んでいただけるよう色々な企画を計画いたしております。近郊にお住いの皆様、お時間ありましたらお友達お誘いの上、浜口水産・豪徳寺店まで是非遊びに来てください。スタッフ一同お待ち申し上げております。

代表取締役濱口正秀

浜口水産豪徳寺店5周年イベント

イベント期間 6/26(金)~6月28日(日)
ご購入いただいたお客様にひみつのプレゼント

●浜口水産新作試食販売会●五島列島酒造「五島麦、五島芋」焼酎試飲会●創作すり身料理試食会



田島麻美の

HRC日記

2月23日、コロナウイルスの影響により、全国のマラソン大会中止が相次ぎ、国内で唯一開催された五島椿マラソン大会。

消毒、検温、手渡し禁止など色々な制限はありましたが、大変貴重な大会に参加者一同、開催していただいた五島市に感謝の気持ちで走りました。

肝心の浜口チームはフルマラソンのリレーの部に出場。1区田島、2区荒、3区専務、4区尾崎の予定が4区尾崎の梅田阪急催事が重なり、専務が3区、4区の2区間を連続で走り、三人で完走。

結果は去年のタイムを少し更新できました。現在もコロナの影響で開催が危ぶまれる夏の夕やけマラソンは、社長の他、男性従業員もハーフマラソンに出ると意気込んでいます。

社長に対抗意識を燃やす常務は気合十分、やっと完走する日が来るのでは…

～次号へ続く～

催事情報

急に開催が決まる事がございます。浜口水産HPでご確認ください。
www.goto-maki.net/paper/

6月3日(水)~6月9日(火)
高島屋横浜店 長崎の味めぐり(仮題)

7月2日(木)~7月8日(水)
京急百貨店上大岡店 長崎展(仮題)

7月8日(水)~7月14日(火)
松坂屋名古屋店 長崎味紀行(仮題)

ご来店の際、五島俱楽部会員の方は会員カードをご提示下さい。
粗品を進呈いたします。
※開催百貨店の都合で日時・営業時間等変更または中止になる場合がございます。詳しくは開催店舗HP、当社webサイト、フェイブック等でご確認下さい。

